

Carpaccio alle verdure



Vorspeise für 6-8 Personen

Einkaufsliste

600 g Gemüse z.B. wie

Gurke

Zucchini

Fenchel

100 g weisse Champignons

2 Zitronen

Aceto balsamico

Salz

Pfeffer

Olivenöl

100 g Parmesan am Stück

Basilikumblätter

Vorbereiten

- a Gemüse waschen und in dünne Scheiben hobeln und auf eine flache Platte verteilen.
- b Champignons reinigen, dünn schneiden und darüber verteilen.

Zubereiten Sauce über Gemüsecarpaccio

- c 6 EL Zitronensaft mit 2 EL Aceto balsamico, 1/2 TL Salz und Pfeffer aus der Mühle gut vermischen.
- d 8 EL Olivenöl darunterühren, gut vermischen und über das Gemüse verteilen.
- e 1/2 Stunde ziehen lassen.
- f Mit dem Sparschäler den Parmesan in dünne Streifen schneiden und über das Carpaccio verteilen.
- g Basilikumblätter in Streifen schneiden und darüber streuen.
- h Nach belieben noch mit Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.